

gnan - Martillac - Mérignac - Pessac - Talence...

Les Châteaux de Pessac-Léognan



Château Haut-Brion
1er Cru Classé en 1855

Château Bardins

Château Baret

Château Baulos-Charmes

Château Bois-Martin

Château Bouscaut
Cru Classé de Graves

Château Branon

Château Brown

Château Le Bruilleau

Château Cantelys

Château Carbonnieux
Cru Classé de Graves

Château Les Carmes Haut-Brion

Domaine de Chevalier
Cru Classé de Graves

Château Couhins
Cru Classé de Graves

Château Couhins-Lurton
Cru Classé de Graves

Château de Cruzeau

Château d'Eck

Château Espiot

Château d'Eyran

Château Ferran

Château de Fieuzal
Cru Classé de Graves

Château de France

Château La Garde

Château Gazin Rocquencourt

Domaine de Grandmaison

Château Haut-Bacalan

Château Haut-Bailly
Cru Classé de Graves

Château Haut-Bergey

Château Haut-Brana

Château Haut-Gardère

Château Haut-Lagrange

Château Haut-Nouchet

Château Haut-Plantade

Château Haut-Vigneau

Château Jaulien

Château Lafargue

Château Lafont Menaut

Château Lamothe Bouscaut

Château Larrivet-Haut-Brion

Château Latour-Martillac
Cru Classé de Graves

Château Laville Haut-Brion
Cru Classé de Graves

Château Léognan

Château Lespault-Martillac

Château Limbourg

Château La Louvière

Château Luchey-Halde

Château Malartic-Lagravière
Cru Classé de Graves

Château Malleprat

Château Mancèdre

Clos Marsalette

Domaine de Merlet

Château Mirebeau

Château La Mission Haut-Brion
Cru Classé de Graves

Château Olivier
Cru Classé de Graves

Château Le Pape

Château Pape Clément
Cru Classé de Graves

Domaine du Petit Bourdieu

Château Picque Caillou

Château Pontac Monplaisir

Domaine du Pontet

Château Pontet-Caillou

Château Pont Saint-Martin

Château Poumey

Château de La Prade

Château Roche-Lalande

Château de Rochemorin

Château de Rouillac

Château Le Sartre

Château Seguin

Château Smith Haut Lafitte
Cru Classé de Graves

Domaine de La Solitude

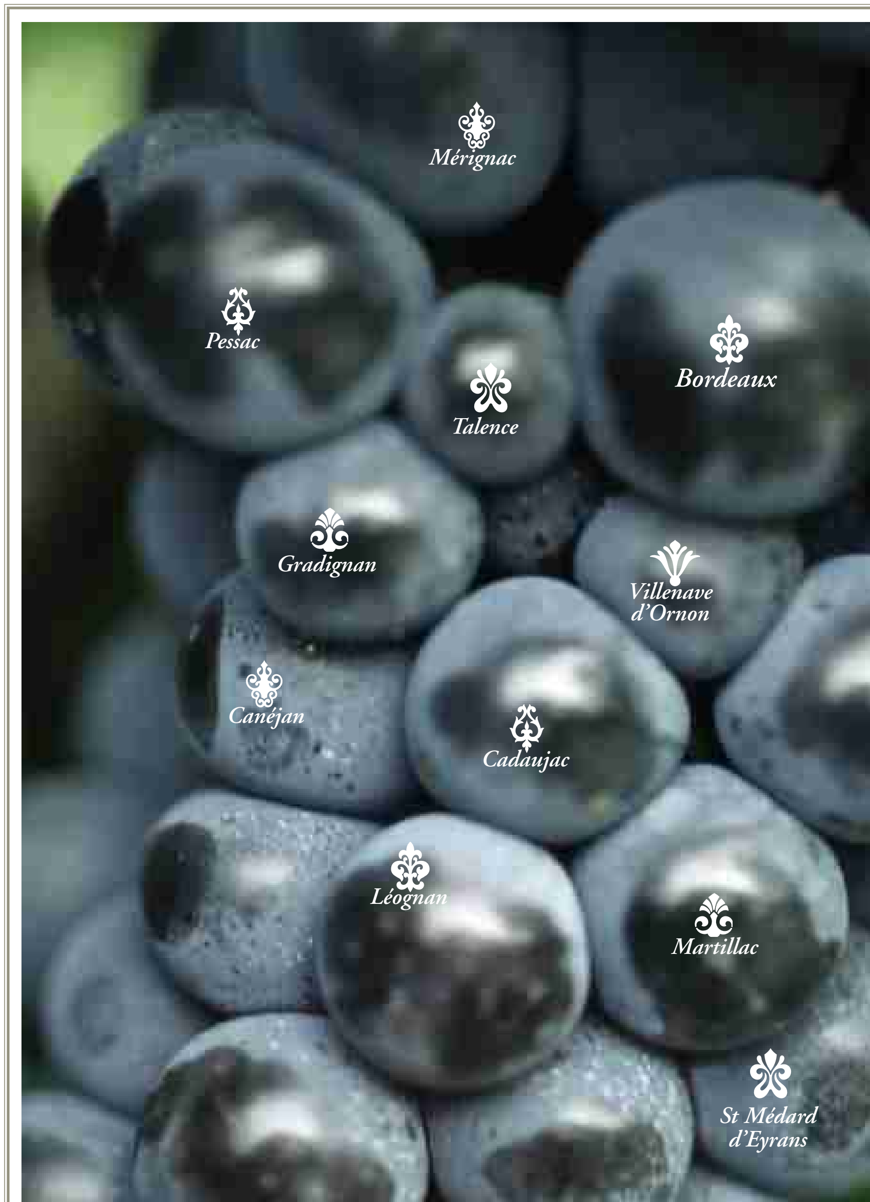
Château Le Thil Comte Clary

Château La Tour Haut-Brion
Cru Classé de Graves

Château Trigant



BORDEAUX



PESSAC-LÉOGNAN
GRAND VIN DE GRAVES

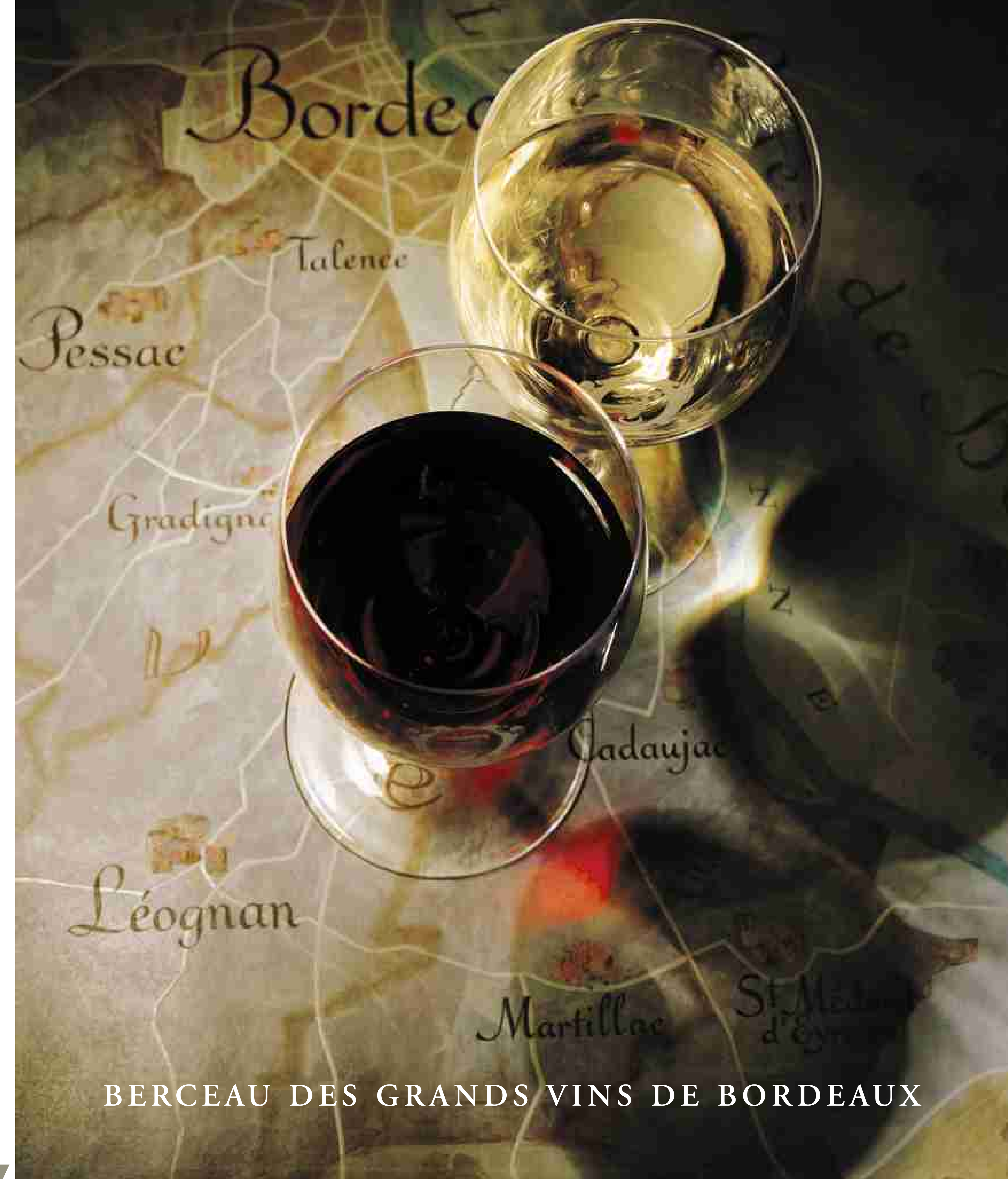
Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet • 33000 BORDEAUX - FRANCE
Tél. +33 (0)5 56 00 21 90 • Fax +33 (0)05 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com
www.pessac-leognan.com
Contact : Catherine BARBIER-LALEVE

Convergence - RCB B 344 600 598 - Tél. 05 57 870 205



BERCEAU DES GRANDS VINS DE BORDEAUX
PESSAC-LÉOGNAN

PESSAC-LÉOGNAN







Cadaujac - Canéjan - Gradignan - Léognan - Martillac - Mérignac - Pessac - St Médard d'Eyrans - Talence - Villenave d'Ornon

Un Grand Terroir

Strictement sélectionnée, contrôlée par l'INAO, sa production annuelle s'élève à 75000 hl sur plus de 1600 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs), exportés à 70% avec un chiffre d'affaires global de près de 75 millions d'euros.

L 'A.O.C Pessac-Léognan est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis « Banlieue Prévôtale ». Berceau des Grands Vins de Bordeaux, l'Appellation Pessac-Léognan comprend 75 Châteaux et Domaines. Tous situés sur un même terroir d'exception, 16 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont des Crus Classés de Graves.

L'excellence des vins blancs et rouges produits est favorisée par un sol de grande qualité, charrié par la Garonne il y a des millions d'années. La région bénéficie aussi d'un microclimat idéal. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour créer des vins de grand caractère.

A Great Terroir

Rigorously selected and controlled by the I.N.A.O, the current production is of the order of 75000 hls or some 10 million bottles (80% Red and 20% dry White) and about more than 1 600 hectares. Of this about 70% is exported to a value of some 75 millions euros.

The new A.O.C Pessac-Léognan was born in September 1987 in the very old region of the Graves de Bordeaux, formerly the Banlieue Prévôtale (Provostal Suburb). Cradle of the Bordeaux vineyards, the A.O.C Pessac-Léognan includes 75 Chateaux and Domains. All located on this exceptional soil, 16 of them, of which the famous Château Haut-Brion, are Classified Vintages of the Graves. The excellence of the wines produced by this fine wine growing area owes much to the extremely rare soil characteristics caused by the constant shifting of the river Garonne millions years ago. These combined with an exceptional micro climate provide near perfect production conditions to this great native soil.









Des Blancs et des Rouges d'Exception



Les **Vins Rouges de Pessac-Léognan** se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, le foie gras, les fromages. Ils accompagnent aussi bien la cuisine de nos grands-mères que la cuisine classique ou moderne. Comme tous les grands vins, lorsqu'ils sont vieux, ils craignent les sauces trop épicées, mais s'en accommodent bien dans leur jeunesse. Il faut les servir à bonne température, c'est-à-dire vers 18°. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe ne peut être que bénéfique. Il est conseillé de décanter soigneusement les vieux vins qui présentent des dépôts naturels dans le fond de la bouteille.

Avec le plaisir de l'instant, **les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan,** offrent, chose rare, le plaisir dans la durée. Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 15 et parfois 20 ans. Voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre et, tout en conservant leur vivacité, affinent leurs arômes. Au nez, le tilleul se mêle au genêt ; pointent aussi des notes de miel. En bouche, puissants et toujours subtils, ils peuvent exprimer agréablement la feuille de laurier ou celle, froissée, de cassis. Charnus et ronds, sucrés bien que très secs, ils sont longs en bouche et d'une grande persistance aromatique. Si jeunes ils se boivent frais (autour de 10°), lorsqu'ils atteignent 4 ou 5 ans et bien plus, ils s'exprimeront au mieux vers 12 à 14°.

Exceptional White and Red Wines

Pessac-Léognan Reds are the ideal companion to all meats, game, foie gras and cheeses. They are equally at home with favourite family recipes, traditional dishes or Nouvelle Cuisine. As for all great wines, avoid spicy sauces with older vintages – but don't hesitate to open a bottle of a younger wine. They should be served around 18°C. Young wines improve by decanting into a carafe; older vintages also should be decanted to remove any natural deposit found at the bottom of the bottle.

As well as immediate satisfaction, Pessac-Léognan dry whites, unlike the majority, also have staying-power. Complete and complex, they can age ten, fifteen, as much as twenty years, or even longer. Their golden sheen deepens with age, turns to amber, while the aromas become more refined with time, but still astonishingly fresh. On the nose, notes of linden-tree mingle with broom, and hints of honey. On the palate, powerful yet subtle, there may be savours of bay-leaf or crushed cassis leaf. Full and fleshy, with an impression of sweetness belied by their dry finesse, they have a persistent aromatic finish. They should be drunk chilled when young (around 10°C), but later, after 4 or 5 years in bottle or more, they are better around 13°.

